学校給食日常点検票（作業中）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 発注者 |  | 受注者 |
| 所長 | 栄養士 |  |  | 総括責任者 | 調理責任者 | 点検者 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| 検査日 | 令和　　年　　月　　日 | 天気 |  | 気温 |  |
| 調理室の温度（℃） | 調理前 |  | 調理中 |  |
| 湿度（％） | 調理前 |  | 調理中 |  |
|  |
| （作業中）衛生管理チェックリスト衛生管理チェックリスト |
| 下処理 | □エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| □加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 |
| □下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 |
| □野菜類等は流水で十分洗浄した。 |
| □生食する場合、必要に応じて消毒した。 |
| □廃棄物の処理□調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| 調理時 | □原材料は適切に温度管理した。 |
| □作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 |
| □魚介類・食肉類、卵等等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 |
| □調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 |
| □加熱調理においては、75℃、1分間以上加熱し、その温度と時間を記録した。 |
| □加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理した。 |
| □加熱処理後冷却した食品は、過程ごとの温度と時間を記録した。 |
| □和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認した。 |
| □和え物、サラダ等は、調理終了時の温度と時間を記録した。 |
| □調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 |
| □床に水を落とさないで調理した。 |
| 使用水 | □食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認した。 |
| □食品を水で冷却する場合は、温度と時間を記録した。 |
| □調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認し記録した。 (0.1mg/ℓ以上あった） |
| 保存食 | □原材料、調理済み食品をすべて５０ｇ程度採取した。 |
| □釜別・ロット別に採取した。 |
| □保存食容器（ビニール袋等）に採取した。 |
| □保存食は採取後、－２０℃以下の冷凍庫に２週間以上保存した。 |
| □採取、廃棄日時を記録した。 |
| 配食 | □調理終了後の食品を素手で扱っていない。 |
| □飲食物の運搬には、ふたを使用した。 |
| □配食時間は記録した。 |
| □食缶を床上６０ｃｍ以上の置台等に置いた。 |